
S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226
Réf. 5086607 • 04/2010
JPM & Associés • marketing-design-communication

Tefal®

ActiFry® family

EN

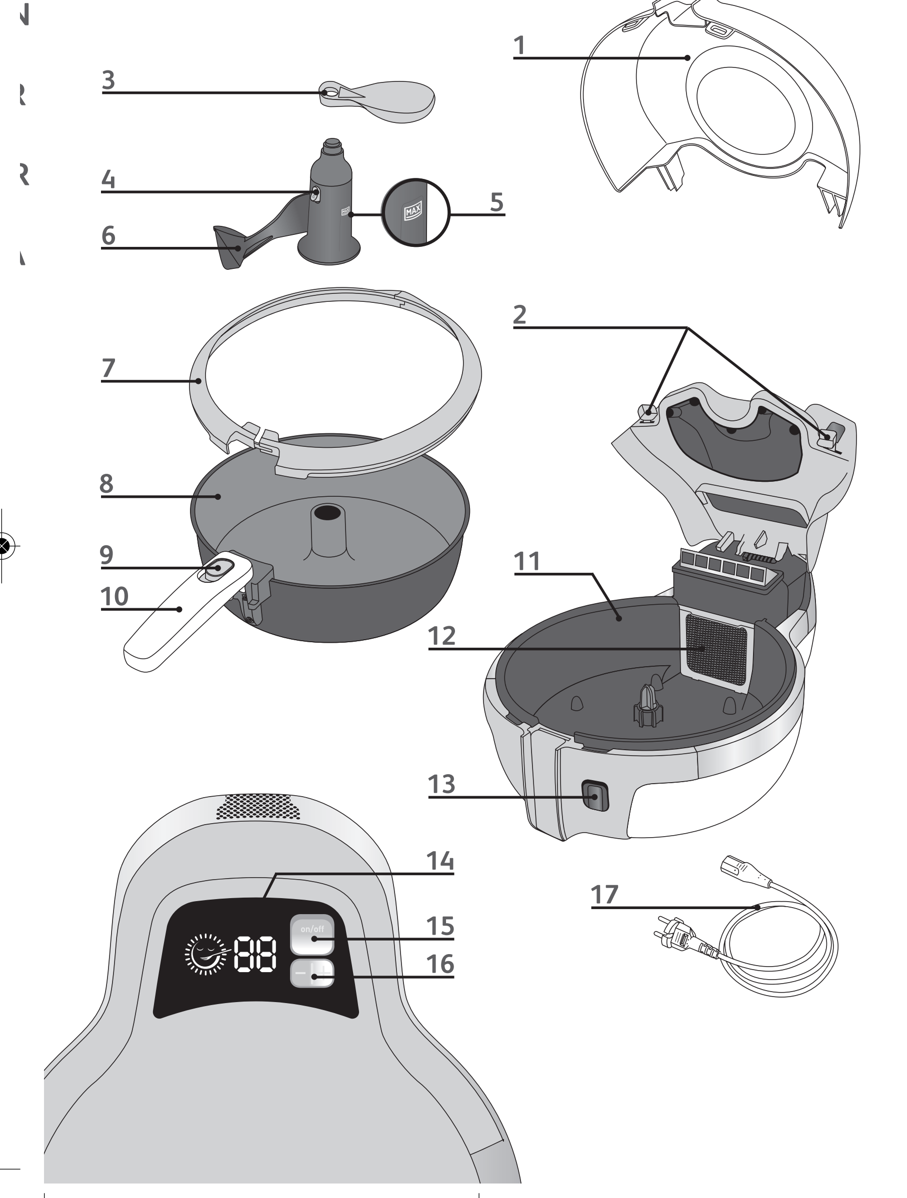
FR

AR

FA

www.tefal.com




1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
MAX
on/off

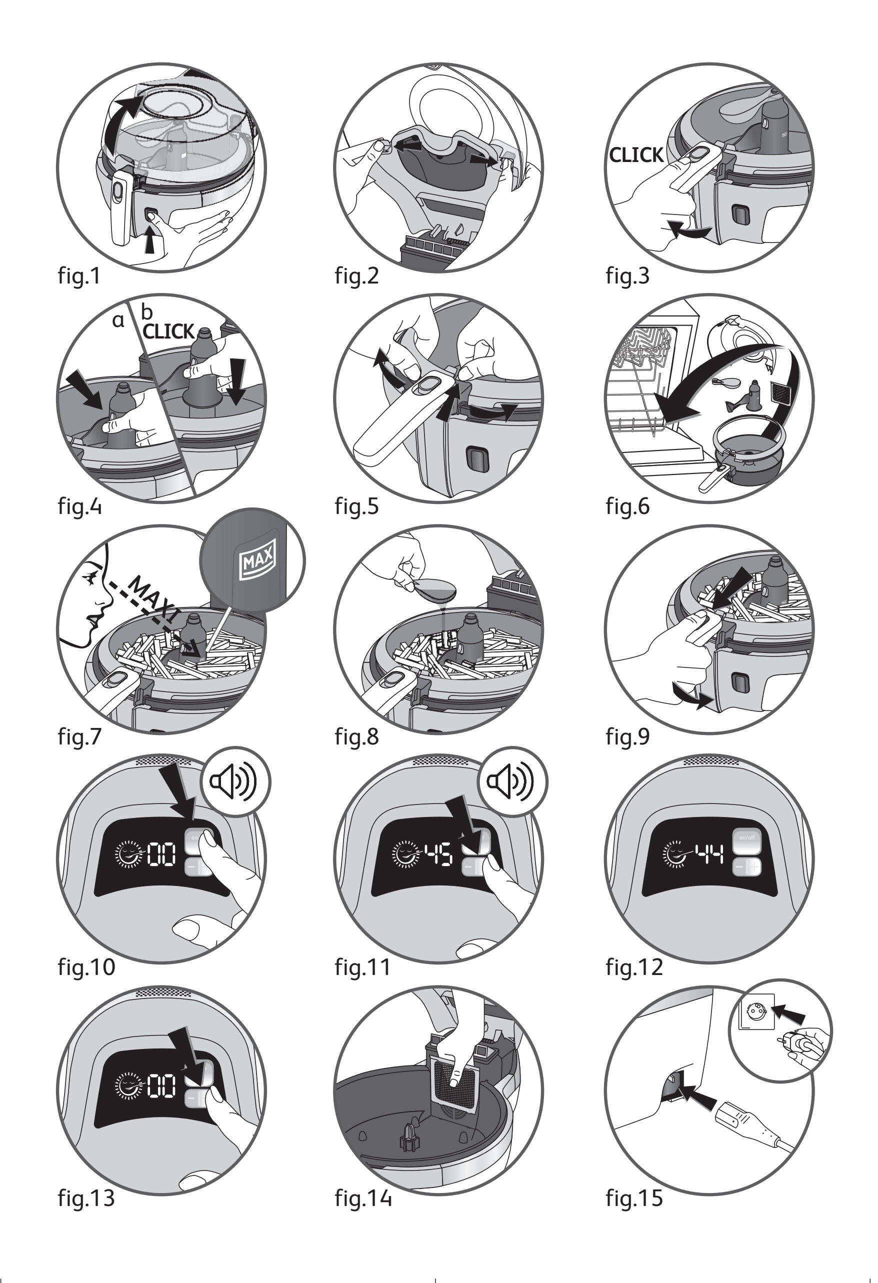


fig.1 fig.2 fig.3
fig.4 fig.5 fig.6
fig.7 fig.8 fig.9
fig.10 fig.11 fig.12
fig.13 fig.14 fig.15

Tefal
the Nutritious & Delicious

Innovating for your health

Nutrition is of course about having a varied and balanced diet, but that is not all, because nutrition is about much more than just the ingredients. The way you cook them plays an essential role in their nutritional and organoleptic transformation (taste, texture and so on).
And because cooking appliances are not all equal in their capacities, Tefal has developed a range that is devoted to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious utensils which preserve the food's nutritional integrity and allow the true taste of the ingredients out.

Providing you with unique solutions

Tefal makes considerable investment into research in order to create appliances with unique nutritional performances which are then confirmed by scientific studies.

Keeping you informed

Tefal has always been a partner for your food preparation, making everything quicker, practical and simply more fun for you.
Day after day, the Tasty Nutrition range from Tefal will help you to share the pleasure you have in cooking and in a balanced diet, by:
- preserving the qualities of the natural ingredients you use, which are so important to your diet,
- limiting the use of fat,
- promoting a return to traditional flavours and tastes,
- reducing the time it takes you to prepare a meal.

Within this product range, ActiFry® family enables you to prepare 1.5 kg of potatoes into homemade chips with just a spoonful of your favourite oil!

Welcome to the world of ActiFry® family !

Make delicious traditional chips, your own way

The chips are crisp on the outside and soft in the centre, thanks to our patented technologies: the mixing paddle which distributes the oil evenly, and the pulsed hot air. Choose your ingredients, oil, herbs and spices, and let ActiFry® family do all the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (20 ml) of oil is enough!

Just one spoonful of the oil you choose enables you to make 1.5 kg of real chips. Thanks to the measuring spoon that comes with the appliance, use just the amount of oil you need.

* 1.5 kg of fresh chips with a cross-section of *13x13 mm*, cooked until weight loss of -55 % with 20 ml of oil.

Chips and much more besides!

ActiFry® family enables you to cook a whole variety of recipes.
- In addition to chips and potatoes, you can vary your daily meals with crunchy vegetables, tasty tender sliced meat, crispy fried prawns, fruit and more besides.



Comes with a free booklet of family recipes prepared by great chefs and nutritionists. You'll find original ideas for "Chips the way you like them", healthy nutritional dishes and even tasty desserts to make with your family.

- ActiFry® family also cooks frozen food very well, a nice alternative to fresh produce. Frozen food is very practical and retains the nutritional qualities and the flavour of food.

To make your meals a real success, ActiFry® family gives you hints and tips on potatoes and oils.



Potatoes: balance and pleasure each and every day!

Potatoes are a great food for everybody at every age! They are an excellent source of energy and vitamins. Depending on the variety, the climate and the way they are grown, there are a huge number of different kinds of potato: shape, size, flavour. Each of them has its own characteristics in terms of seasonality, yield, size, colour, conservation and culinary uses. The cooking results therefore vary depending on the origin and the season.

What variety should you be using with ActiFry® family ?

Generally speaking, we recommend that you use potatoes that are marketed as especially good for chips. For newly harvested potatoes which have a high water content, we recommend that you fry them for a few extra minutes. ActiFry® family also makes it possible to cook frozen chips. Because they are already precooked in oil, there is no need to add any oil.

Where should I keep my potatoes?

The best places to keep potatoes are a good cellar or a cool cupboard (between 6 and 8°C), out of the light.

How should I prepare my potatoes for use with ActiFry® family ?

For the best results, you need to make sure that the chips do not stick to one another. To do this, we recommend that you wash the whole potatoes thoroughly before cutting them and then once again when they have been cut, until the water runs clear. This will enable you to remove as much starch as possible. Dry the chips carefully using a dry and highly absorbent tea towel. The chips need to be perfectly dry before they are put into ActiFry® family. Remember the cooking time of the chips will vary according to the weight of chips and the batch of potatoes used.

How should I cut my potatoes?

The size of the chip has an influence on how crunchy or soft they are. The thinner your chips your chips, the crunchier they will be and conversely, if they are very thick, they will be softer in the middle. Depending on what you're looking for, you can vary how you cut your chips and adapt the cooking time accordingly:

Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm

Length: Up to approximately 9 cm

In ActiFry® family the maximum recommended chip thickness is 13 x 13 mm and a length of up to 9 cm.

Vary the oils that are good for you

You can vary the type of oil depending on your choice or for different needs. Choose a different oil every time you cook! All of them contain, in various proportions, those nutrients that are so essential for balanced diet. To provide your body with everything it needs, vary your oils! With ActiFry® family, you can use a whole variety of oils:

- Standard oils: olive, rapeseed*, grapeseed, corn, groundnut (peanut), sunflower, soya*
- Flavoured oils: oils infused with herbs, garlic, pepper, lemon…
- Speciality oils: hazelnut*, sesame*, almond*, avocado*, argan* (*cooking time according to manufacturer).

Note: Some of these oils are not available in the UK.

Because it uses so little oil during cooking, ActiFry® family enables you to preserve all of the good fats that you need for your vitality.



With ActiFry® family and the oil you choose, your chips will be of a higher nutritional standard. Depending on your taste and what you're looking for, you can add an extra spoonful of oil for that extra flavour! But this will increase the fat content.

With ActiFry® family, make tasty, healthier chips for your family as a real treat!

Important recommendations

Safety instructions

- Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
- Given that there are so many different standards, if the appliance is to be used in a country other than that in which it was bought, have it checked by Approved Service Centre.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is intended to be used only in the household. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses inns,
  - clients in hotels, motels and other residential type environments,
  - bed and breakfast type environments.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension lead that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved After-Sales Service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
- Do not let the power cord dangle.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.

Operation

- Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The work surface can become hot when the appliance is operating, which could cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (the lid, visible metal parts, etc).
- Do not use the appliance close to inflammable materials (blinds, curtains, etc), nor close to an external heat source (gas hob, hotplate, etc).



- In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never immerse your appliance in water!

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
- Your appliance is fitted with a turn-over ring. This ring is designed particularly for cooking chips but we also recommend you use it when making recipes with the maximum quantity of food. It must be removed for recipes using liquid.

Description

1. Transparent lid
2. Lid locks (x2)
3. Measuring spoon
4. Paddle release button
5. Maximum capacity for liquids and chips
6. Removable mixing paddle
7. Turn-over ring
8. Ceramic coated removable cooking pan
9. Handle release
10. Pan handle
11. Body
12. Removable filter
13. Lid opening button
14. LCD screen
15. On/off switch and Handle release button
16. Timer adjustment button +/- (in minutes)
17. Detachable power cord

Instructions for use

Before using for the first time

- To remove the lid - open the lid by pressing the lid opening button (13) - fig.1 and push the lid locks (2) outward to remove the lid - fig.2.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the detachable pan handle until you hear a "CLICK" as it locks, in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4a.
- To remove the ring, hold the left side of the ring and press slightly on the securing clip of the right hand side of the ring to release the catch. Separate the two parts of the ring and extract - fig 5.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- Place the dismantled ring on the edge of the cooking pan and centre-up the parts. Push the two left and right parts together until these "CLICK" together.
- Reposition the paddle until you hear the "CLICK" - fig.4b.
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.

The ActiFry Resistant Technology pan has a ceramic coating which has a high resistance to scratching.



Preparing the food

To avoid damaging your appliance, please follow the quantities of ingredients and liquids given in the manual and the recipe book.

Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Place the foodstuffs in the cooking pan and always observe the maximum amounts (see cooking table p. 8 to 10) and keep to the recipe instructions - fig.7. Do not alter the quantities or ingredients used.
- Fill the spoon with the recommended amount of oil (see cooking table p. 8 to 10) and pour the contents evenly onto the food - fig.8.
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.9.
- Close the lid.

Cooking

Start cooking

- Attach the removable power cord to the appliance and plug it into an earthed electrical outlet - fig.15.
- Press the On/Off button; the appliance emits a beep and the screen displays 00 - fig.10.
- Set the cooking time using the +/- button (see cooking table p. 8 to 10), the appliance emits a second beep - fig.11 and the cooking starts thanks to the movement of hot air into the cooking chamber.
- The selected time is displayed and the clock counts down minute by minute - fig.12. The selection and time displayed is in minutes and only the time displayed below one minute is in seconds.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold the +/- button down for 2 seconds and re-select the time, increase or decrease the cooking time with the +/- button.

The timer is indicated by the Tasty Nutrition logo - fig.12.

The timer signals the end of cooking. The timer display shows 00 and the appliance automatically stops cooking. To switch off the appliance completely you have to press the on/off button.

Remove the food

Opening the lid stops the pulsing of hot air.

If the lid remains open for more than 3 minutes the timer is cancelled. Reset the timer.

- When the cooking is complete, the timer beeps and the display shows 00: the appliance automatically stops cooking what you have prepared. Stop the beeps by pressing one of the +/- buttons - fig.13.
- Open the lid - fig.1.
- Lift the handle until it "CLICKS" to remove the pan and the food.

Cooking times

The cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage of the mains system. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper chips, you can add a few extra minutes to the cooking.

Potatoes

EN

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Standard size chips 10 mm x 10 mm length up to 9 cm*	Fresh	1500 g**	1 spoon of oil	45 min
		1000 g**	¾ spoon of oil	38 min
		750 g**	½ spoon of oil	32 min
		500 g**	⅓ spoon of oil	26 min
		250 g**	⅕ spoon of oil	22 min
Standard Size Frozen Chips 10 mm x 10 mm***	Frozen	1200 g	without	40 min
		750 g	without	27 min

* For UK style thicker chips cut 13 mm x 13 mm increase the cooking time slightly.
** Weight of unpeeled potatoes.
*** For American Style Thin Cut Frozen Chips (8 mm x 8 mm) cook for the same time as 10 mm x 10 mm frozen chips.

Other vegetables

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Courgettes	Fresh in slices	1200 g	1 spoon of oil + 150 ml cold water	30 min
Peppers	Fresh in slices	1000 g	1 spoon of oil + 250 ml cold water	25 min
Mushrooms	Fresh in quarters	1000 g	1 spoon of oil	20 min
Tomatoes	Fresh in quarters	1000 g	1 spoon of oil	20 min
Onions	Fresh in round slices	750 g	1 spoon of oil	30 min

Meat - Poultry

To add a little flavour to your meat, don't hesitate to mix spices in with the oil (paprika, curry, mixed herbs, thyme, bay leaf, etc).

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chicken nuggets	Fresh	1200 g	without	20 min
	Frozen	1200 g	without	20 min
Chicken legs	Fresh	3	without	30 min
Chicken drumsticks	Fresh	9	without	35 min
Chicken breast (boneless)	Fresh	9 breasts (about 1200g)	without	25 min
Spring Rolls	Fresh	12 small	1 spoon of oil	12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	8	1 spoon of oil	20 min*
Minced beef	Fresh	900 g	1 spoon of oil	15 min
	Frozen	600 g	1 spoon of oil	15 min
Meat balls	Frozen	1200 g	1 spoon of oil	20 min
Sausages	Fresh	8 to 10 (pricked)	none	12 min

* Cook longer for well done meat.

Fish - Shellfish

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Battered calamari	Frozen	500 g	without	14 min
Prawns	Cooked	600 g	without	8 min
King prawns	Frozen and thawed	450 g	without	10 min

Desserts

EN

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Bananas	In slices	700 g (7 bananas)	1 spoon of oil + 1 spoon of brown sugar	6 min
	Wrapped in foil packets	3 bananas	without	20 min
Apples	Cut in half	5	1 spoon of oil + 2 spoons of sugar	12 min
Pears	Cut in pieces	1500 g	2 spoons of sugar	12 min
Pineapple	Cut into pieces	2	2 spoons of sugar	17 min

Frozen food

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Ratatouille*	Frozen	1000 g	without	32 min
Pasta and fish*	Frozen	1000 g	without	22 min
Country-style fry*	Frozen	1000 g	without	30 min
Savoyard fry*	Frozen	1000 g	without	25 min
Pasta carbonara*	Frozen	1000 g	without	20 min
Paella*	Frozen	1000 g	without	20 min
Cantonese rice*	Frozen	1000 g	without	20 min
Chilli con Carne meat only	Frozen	1000 g	without	15 min

* Not available in the UK.

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices and strong coloured foods such as tomatoes, may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appppliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces…).



Easy to clean

Clean the appliance

- Leave it to cool completely before cleaning.
- Open the lid by pressing the button - fig.1 and push the lid locks (2) outward to remove the lid - fig.2.
- Lift the detachable pan handle until you hear a "CLICK", in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4a.
- To remove the ring, push the two sides of the ring apart by gently pushing the right-hand side, then pull it free - fig.5.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the detachable pan COMPLIES WITH REGULATIONS with regards to materials in contact with food.
- The pan has a natural coating that is highly resistant, durable and scratch resistant.
- If food gets stuck onto the paddle or pan, leave them to soak in warm water before cleaning (Recyclable ceramic coated removable pan, highly scratch resistant).

Never immerse the appliance in water.

Do not use any corrosive or abrasive cleaning products.

The removable filter must be cleaned regularly.

To ensure the qualities of your removable pan last longer, never use any metal utensils.

A few tips in case of problems…

Problems	Causes	Solutions
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in properly.	Make sure the appliance is properly connected.
	You have not pressed the ON / OFF button.	Press the ON / OFF button.
	You have pressed the ON / OFF button but the appliance is not working.	Close the lid.
	The appliance is not heating.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.
	The paddle does not turn.	Check that it is inserted in the correct position, otherwise take the appliance to an Authorised Service Centre.
The paddle does not stay in place.	The paddle is not locked.	Reposition the paddle until you hear it "CLICK" - fig.4b.
The food has not been cooked uniformly.	You have not used the paddle.	Put it in position.
	The food has not been cut uniformly.	Cut the food all to the same size.
	The chips have not been cut uniformly.	Cut the chips all to the same size.
	The paddle has been fitted correctly but is not turning.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.

Problems	Causes	Solutions
The chips are not crunchy enough.	You are not using a potato variety that is recommended for chips.	Choose a potato variety that is recommended for chips.
	The potatoes are insuffciently washed and/or not completely dried.	Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking.
	The chips are too thick.	The maximum chip thickness is 13 mm x 13 mm. Cut them more thinly.
	There is not enough oil.	Increase the amount of oil (see cooking table on p. 8 to 10).
	The filter is clogged.	Clean the filter.
The chips break during cooking.	The quantity is too large.	Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.
	The potatoes used are newly harvested and hence have a high water content.	Choose a potato variety recommended for chips.
The food stays on the edge of the pan.	The pan has too much food.	Comply with the amount shown on the cooking table. Put the turn-over ring in place. Reduce the amount of food.
	Max level exceeded.	Reduce the quantities.
Cooking fluids have leaked into the base of the appliance.	Faulty pan or paddle.	Check that the paddle is correctly positioned, otherwise take the appliance to an Authorised Service Centre.
	The max level has been exceeded.	Observe the max level. Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content.
The LCD screen does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.
	The lid is open.	Close the lid.
	The appliance has not been started.	Press the ON / OFF button.
The LCD displays shows "Er" (error).	The appliance is not functioning correctly.	Unplug the appliance, wait 10 seconds, plug the appliance, press the ON / OFF button. If the The LCD displays still shows "Er"(error), take the appliance to an Authorised Service Centre.
The appliance is abnormally noisy.	You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.

If you have any product problems or queries call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

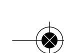
Helpline: 0845 602 1454 - UK
(01) 677 4003 - ROI
or contact us via our web site: www.tefal.co.uk

Environment protection first!



ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.





Tefal
la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré… mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).
Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, Tefal a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

Tefal investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Vous informer

Tefal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.
Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de Tefal vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :
- favorisant et préservant les qualités des ingrédients naturels et essentiels à votre alimentation,
- limitant l'utilisation de matières grasses,
- favorisant le retour aux goûts et aux saveurs oubliées,
- limitant le temps passé à la préparation d'un repas.

Au sein de cette gamme de produits, ActiFry® family vous permet de préparer 1,5 Kg de vraies frites fraîches avec une cuillère de votre huile préférée !

Bienvenue dans l'univers ActiFry® family !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce aux technologies brevetées : la pale de remuage qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates… ActiFry® family s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse : 1 cuillère d'huile suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1,5 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

* 1,5 kg de frites fraîches, section 10 x 10 mm, cuisson à -55 % de perte en poids avec 2 cl d'huile.

Des frites et bien plus encore !

ActiFry® family vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.
- En plus des frites et des potatoes, vous pouvez varier votre quotidien avec des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits…



Un livret de recettes familiales élaboré avec de grands Chefs et des nutritionnistes vous est proposé. Vous y trouverez des idées originales de "Frites à votre façon", de plats gourmands nutritionnels et de desserts à réaliser en famille.

- ActiFry® family cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent une bonne alternative aux produits frais. Ils sont pratiques, gardent les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

Pour réussir au mieux vos préparations, ActiFry® family vous conseille tout particulièrement sur les pommes de terre et sur les huiles.

FR

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

La pomme de terre peut être consommée par tous et à tous les âges ! Elle est une excellente source d'énergie et contient des vitamines. Selon les variétés, les conditions climatiques et de culture, la pomme de terre subit des variations importantes : forme, taille, qualité gustative. Chacune possède ses propres caractéristiques de précocité, de rendement, de taille, de couleur, de qualité de conservation et d'indications culinaires. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine et de la saisonnalité.

Quelle variété utiliser pour ActiFry® family ?
Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre spéciales frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites quelques minutes supplémentaires. ActiFry® family permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'huile.

Où conserver la pomme de terre ?
Les meilleurs endroits pour conserver les pommes de terre sont une bonne cave, un placard frais (entre 6 et 8°C), à l'abri de la lumière.

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry® family ?
Pour obtenir de meilleurs résultats, il faut s'assurer que les frites ne collent pas entre elles. Pour cela, il est recommandé de laver abondamment les pommes de terre entières, puis les pommes de terre coupées, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ainsi vous retirez un maximum d'amidon. Séchez soigneusement les frites à l'aide d'un torchon sec très absorbant. Les frites doivent être parfaitement sèches avant de les mettre dans ActiFry® family.

Comment couper la pomme de terre?
La taille de la frite influe sur le croustillant et le moelleux. Plus vos frites seront fines, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisses, plus elles seront moelleuses à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos frites et adapter le temps de cuisson :

Fines : 8 x 8 mm / Standard : 10 x 10 mm / Epaisses : 13 x 13 mm

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins avec 1 cuillère d'huile en usage unique. Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à votre équilibre. Pour apporter à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec ActiFry® family, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles standard : olive, colza*, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*
- Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron….
- Huiles spéciales : noisette*, sésame*, carthame*, amande*, avocat*, argan*… (*cuisson selon fabricant)

La technologie ActiFry® family, avec sa faible quantité d'huile en usage unique, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.



Avec ActiFry® family et une huile choisie, vous obtiendrez des frites avec une meilleure qualité nutritionnelle. En fonction de vos goûts et de vos attentes, vous avez la possibilité de rajouter 1 cuillère d'huile supplémentaire pour encore plus de gourmandise !

Avec ActiFry® family, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent !



Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement, …).
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans des fermes auberges,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Branchement

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Pour les modèles avec câble d'alimentation amovible n'utilisez que le câble d'alimentation d'origine.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
- Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

Fonctionnement

- Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



- La température des surfaces peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (couvercle, parties métalliques apparentes…).

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux…), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante…).
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil puis étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

Cuisson



- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Votre appareil est équipé d'un anneau de retournement de frites. Cet anneau est prévu pour la cuisson des frites. Nous vous recommandons, également, de l'utiliser lors de la réalisation de recettes avec les quantités maximales d'aliments. Il doit être enlevé pour les recettes avec du liquide.

Description

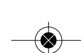
1. Couvercle transparent
2. Verrous du couvercle (x2)
3. Cuillère doseuse
4. Bouton de déverrouillage de la pale
5. Contenance maxi liquides et frites
6. Pale de brassage amovible
7. Anneau de retournement
8. Plat amovible
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Poignée du plat
11. Corps
12. Filtre amovible
13. Commande d'ouverture du couvercle
14. Ecran LCD
15. Bouton Marche / Arrêt (On = Marche, Off = Arrêt)
16. Bouton de réglage de la minuterie +/- (en minutes)
17. Câble d'alimentation amovible

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.4a.
- Pour le retrait de l'anneau, maintenez la partie gauche de l'anneau et appuyez légèrement sur la languette de la partie droite de l'anneau pour défaire le crochet, écartez les deux parties de l'anneau, puis retirez-le - fig.5.
- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Posez l'anneau sur le bord de la cuve, le centrer sur la cuve, resserrez les 2 parties droite et gauche de l'anneau jusqu'au "CLIC".
- Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.4b.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Le plat ActiFry Resistant Technology dispose d'un revêtement céramique 10 ans d'utilisation résistance aux rayures).



Préparez les aliments

Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat amovible pendant le fonctionnement.

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère placée à l'intérieur du plat.
- Mettez les aliments dans le plat et respectez toujours la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 18 à 20) ainsi que le repère - fig.7.
- Remplissez la cuillère avec la matière grasse recommandée (voir tableau de cuisson p. 18 à 20) et versez le contenu sur les aliments de manière homogène - fig.8.
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.9.
- Fermez le couvercle.

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Reliez le câble d'alimentation amovible à l'appareil et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre - fig.15.
- Appuyez sur le bouton On/Off, l'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche 00 - fig.10.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton + et - (voir tableau de cuisson p. 18 à 20), l'appareil émet un second bip - fig.11 et la cuisson démarre grâce à la circulation d'air chaud dans l'enceinte de cuisson.
- Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence minute par minute - fig.12. La sélection et l'affichage du temps est en minute, seul l'affichage en dessous de 1 minute est en seconde.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton de réglage +/- enfoncé pendant 2 secondes minimum et sélectionnez à nouveau le temps, augmentez ou diminuez le temps de cuisson grâce au bouton de réglage + et -.

Le décompte du temps est matérialisé par le logo Nutrition Gourmande - fig.12.

Retirez les aliments

L'ouverture du couvercle stoppe la pulsion d'air chaud.

Au-delà de 3 min d'ouverture l'appareil est réinitialisé.

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur l'un des deux boutons - fig.13.
- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Levez la poignée jusqu'au “CLIC” pour retirer le plat et sortir les aliments.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

FR

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	1500 g	1 cuillère d'huile	45 min
		1000 g	¾ cuillère d'huile	38 min
		750 g	½ cuillère d'huile	32 min
		500 g	⅓ cuillère d'huile	26 min
		250 g	⅕ cuillère d'huile	22 min
Frites Mac Cain Tradition	Surgelées	1200 g	sans	40 min
		750 g	sans	27 min

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	1200 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	30 min
Poivrons	Frais en lamelles	1000 g	1 cuillère d'huile + 25 cl d'eau	25 min
Champignons	Frais en quartiers	1000 g	1 cuillère d'huile	20 min
Tomates	Fraîches en quartiers	1000 g	1 cuillère d'huile	20 min
Oignons	Frais en rondelles	750 g	1 cuillère d'huile	30 min

Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier…).

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Nuggets de poulet	Frais	1200 g	sans	20 min
	Surgelés	1200 g	sans	20 min
Pilons de poulet	Frais	9	sans	30 min
Cuisses de poulet	Fraîches	3	sans	35 min
Blancs de poulet	Frais	9 blancs (environ 1200 g)	sans	25 min
Nems	Frais	12 petits	1 cuillère d'huile	12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	9	1 cuillère d'huile	25 min
Râbles de lapin	Frais	9	1 cuillère d'huile	20 min
Viande hachée	Fraîche	900 g	1 cuillère d'huile	15 min
	Surgelée	600 g	1 cuillère d'huile	15 min
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g	1 cuillère d'huile	20 min
Saucisses	Fraîches	8 - 10 (piquées)	sans	12 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	14 min
Crevettes	Cuites	600 g	sans	8 min
Gambas	Surgelées	450 g	sans	10 min

Desserts

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Bananes	en rondelles	700 g (7 bananes)	1 cuillère d'huile + 1cuillère de sucre roux	6 min
	en papillote	3 bananes	sans	20 min
Pommes	coupées en deux	5	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	12 min
Poires	coupées en morceaux	1500 g	2 cuillères de sucre	12 min
Ananas	coupé en morceaux	2	2 cuillères de sucre	17 min



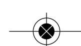
Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	1000 g	sans	32 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	1000 g	sans	22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g	sans	30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	1000 g	sans	25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	1000 g	sans	20 min
Paëlla	Surgelée	1000 g	sans	20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	1000 g	sans	20 min
Chili con Carne	Surgelé	1000 g	sans	15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.4a.
- Pour le retrait de l'anneau, maintenez la partie gauche de l'anneau et appuyez légèrement sur la languette de la partie droite de l'anneau pour défaire le crochet, écartez les deux parties de l'anneau, puis retirez-le - fig.5.



- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Nous garantissons que le plat amovible est CONFORME À LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Le plat amovible dispose d'un revêtement naturel, d'une haute resistance et durabilité (cuve recyclable, resistance aux rayures).

N'immergez jamais l'appareil.
N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.
Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.
Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat amovible, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Quelques conseils en cas de difficulté…

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton ON / OFF.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Vous avez appuyé sur le bouton ON / OFF mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.4b.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est en place mais elle ne tourne pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 18 à 20).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.



PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	La quantité n'est pas adaptée.	Réduisez la quantité de pommes de terre et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson. Mettez l'anneau. Réduisez la quantité d'aliment.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	Plat défectueux.	Changez le plat.
	Le niveau maxi a été dépassé.	Respecter le niveau maxi.
L'écran LCD ne fonctionne plus.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle.
	L'appareil n'a pas été mis en route.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
L'écran LCD indique Er.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendre 10 secondes, rebranchez l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Si l'écran LCD indique toujours Er, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré tous ces conseils, apportez-le à un Centre Service Agréé.

Participons à la protection de l'environnement !



ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Apportez celui-ci à un point de collecte pour que son traitement soit effectué.





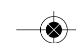
المُشــكــلـة	الســبــب	الـــحـــل
التشيبس ليس مقرمشاً بما يكفي.	لم تستعمل نوعية من البطاطس خاصة بالتشيبس	اختر نوعاً آخر من البطاطس المُخصص للتشيبس.
	البطاطس لم تُغسل بما فيه الكفاية. أو انها لم تجف تماماً.	تُغسل البطاطس لوقت طويل لإزالة النشاء الزائد عنها، ثم تجفف قبل الطهي.
	قطع التشيبس سميكة جداً.	الحجم الأقصى للتشيبس: ١٣ ملم × ١٣ ملم. يُقطّع التشيبس رقيقاً.
	الزيت الموجود غير كاف.	تُزاد كمية الزيت (انظر جدول الطهي صفحة ٢٥-٢٧).
	الفلتر مسدود.	نظّف الفلتر.
يتكسّر التشيبس أثناء الطهي.	كمية البطاطس كبيرة جداً	خفف كمية البطاطس ا، وعدّل في وقت الطهي.
	البطاطس المستعملة جديدة القطاف، وهي تحتوي على كمية كبيرة من الماء.	اختر نوعاً آخر من البطاطس المُخصص للتشيبس.
يبقى الطعام على حافة مقلاة الطهي .	مقلاة الطهي مليئة بالطعام.	يجب التقيّد بكميات الحد الأقصى المُبيّنة في جداول الطهي. ضع الحلقة في مكانها الصحيح خفف كمية الطعام.
	زيادة عن الحد الأقصى.	خفف الكمية.
سوائل الطعام تطفو فوق قاعدة المنتج.	ذراع التحريك ليست في مكانها الصحيح.	تأكد من أن ذراع التحريك تأخذ مكانها، وإلاّ اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.
	تخطى الطعام الحد الأقصى.	تقيّد بالحد الأقصى لا تستعمل "آكتيفراي" لطهي الشوربة أو الوصفات التي تكثر فيها السوائل.
شاشة العرض لا تعمل.	المنتج غير موصول بالتيار.	اوصل المنتج بالتيار.
	الغطاء مفتوح.	اغلق الغطاء.
	المنتج لم يبدأ العمل بعد.	إضغط على المفتاح «تشغيل/توقف».
ظهور رسالة خطأ على شاشة العرض.	المنتج لا يؤدي عمله بشكل صحيح.	افصل المنتج عن التيار . انتظر ١٠ ثوان. أوصل المنتج ثانية ، إضغط على المفتاح «تشغيل/توقف». أذا بقيت شاشة العرض على حالها، اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.
المنتج يصدر صوتاً غير طبيعي.	الإشتباه بأن المحرك لا يعمل بشكل صحيح.	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.

إذا كانت لديك أية مشكلة أو استفسار، يُرجى الإتصال بقسم العلاقات العامة – فريق مساعدة الزبائن.
ويمكنك تصفّح موقعنا على الشبكة : www.tefal.co.uk

حماية البيئة أولاً!



- يحتوى جهازك على العديد من المواد القيمة التي يمكن إعادة تصنيعها .
- عند تلف الجهاز سلمه لأقرب مركز لتجميع المهملات أو لمركز خدمة معتمد للتعامل معه بطريقة آمنة.



سهلة التنظيف

تنظيف المنتج

AR

- يُترك المنتج ليبرد تماماً قبل تنظيفه.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الغطاء - fig 1 وادفع قفلي الغطاء الى الخارج لرفع الغطاء - fig 2.
- ارفع المقبض الى المستوى الأفقي لحين سماعك صوت الإقفال "كليك" لإخراج المقلاة - fig 3.
- اخرج ذراع التحريك بالضغط على الزر - fig 4a.
- لإزالة الحلقة ، اسحب جزئي الحلقة عن بعضهما، بتحريك الجانب الأيمن بعناية ، ثم اسحبها. - fig 5.
- افصل الفلتر القابل للفك والتركيب.- fig 14.
- جميع الأجزاء القابلة للفك ، قابلة أيضاً للتنظيف في جلاّية الصحون - fig 6، أو يمكن تنظيفها باسفنجة ناعمة والقليل من سائل التنظيف.
- يُنظّف جسم المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة والقليل من سائل التنظيف.
- تُجفف الأجزاء بعناية قبل إعادتها الى مكانها في المنتج.
- نحن نضمن أن المقلاة القابلة للفك والتركيب تخضع لجميع القوانين التي تتعلق بالمواد التي لها اتصال مباشر بالطعام.
- للمقلاة غلاف طبيعي غير لاصق ، ذو مقاومة عالية ، متين ومقاوم للخدوش.
- إذا التصق الطعام بمقلاة الطهي أو بذراع التحريك ، تُنقع بالماء الساخن قبل التنظيف (المقلاة الغير لاصقة، المطلية بالسيراميك ، والقابلة للتدوير، تتمتع بمقاومة عالية ضد الخدوش.

لا تغمر المنتج بالماء.

لا تستعمل مواد خشنة أو مواد كاشطة لتنظيف المنتج يجب تنظيف الفلتر القابل للفك والتركيب بانتظام

لكي تُحافظ الى جودة الغلاف الغير لاصق في مقلاة الطهي لأطول زمن ممكن، لا تستعمل أدوات السكب المعدنية أثناء تقديم الطعام.

بعض النصائح في حال وجود مشكلة...

الحـــــل	الســـبـب	المُشـــكـــلـــة
تأكد من توصيل التيار بالمنتج بشكل صحيح.	المنتج غير موصول بالتيار بشكل صحيح.	المنتج لا يعمل.
إضغط على المفتاح «تشغيل/توقف» .	لم تضغط على مفتاح «تشغيل/توقف»	
أغلق الغطاء.	قمت بالضغط على «تشغيل/توقف»	
اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.	ولكن المنتج لا يعمل.	
تأكد أن ذراع التحريك تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.	المنتج لا يسخن.	
اعد تركيب ذراع التحريك لحين سماعك صوت "كليك" - fig 4b.	ذراع التحريك لا تتحرك.	ذراع التحريك غير ثابتة.
ركبها في مكانها.	ذراع التحريك غير مُقفلة.	الطعام لا يُطهى بشكل متساوٍ.
قطّع الطعام بأحجام متساوية.	لم تُستعمل ذراع التحريك.	
قطّع التشييس بأحجام متساوية.	لم يُقطّع الطعام بحجم مُتساوٍ.	
اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد.	ذراع التحريك مركّبة بشكل صحيح ولكنها لا تعمل.	

الحلويات

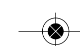
	النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
موز	مقطعة شرائح	٧٠٠ جرام (٧ موزات)	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقة من السكر الأسمر	٦ دقائق
	ملفوفة بورق الألمنيوم	٣ موزات	بدون	٢٠ دقيقة
تفاح	مقطعة أنصاف	٥ تفاحات	ملعقة كاملة من الزيت + ٢ ملعقة سكر	١٢ دقيقة
خوخ	مقطعة الى أسافين	١٥٠٠ جرام	٢ ملعقة سكر	١٢ دقيقة
أناناس	مقطعة الى قطع	٢	٢ ملعقة سكر	١٧ دقيقة

الطعام المُثلّج

	النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
راتاتوللي	مُثلّجة	١٠٠٠ جرام	بدون	٣٢ دقيقة
المعكرونة بالسمك	مُثلّجة	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٢ دقيقة
مقالي القرية	مُثلّجة	١٠٠٠ جرام	بدون	٣٠ دقيقة
سافويارد	مُثلّجة	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٥ دقيقة
معكرونة كاربونارا	مُثلّجة	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٠ دقيقة
باييلا	مُثلّجة	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٠ دقيقة
ارز كانتونيه	مُثلّجة	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٠ دقيقة
لحمة تشيل كون	مُثلّجة	١٠٠٠ جرام	بدون	١٥ دقيقة

نصائح وإرشادات للطهي في "آكتيفراي"

- لا تُضف الملح الى التشييس أثناء وجود التشييس في المقلاة. يُضاف الملح فقط عندما تكون التشييس خارج المقلاة وبعد انتهاء الطهي.
- عند إضافة الأعشاب الجافّة المُعطّرة، والبهارات لـ "آكتيفراي"، يجب مزجهم بقليل من الزيت أو السائل. إذا حاولت نثرهم مباشرة في مقلاة الطهي ، سوف يتوزعون فيها بواسطة نظام تيار الهواء الساخن.
- تجدر الملاحظة، بأن التوابل الملوّنة وأصناف الطعام الملونة الأخرى مثل الطماطم قد تترك آثار الوانها على ذراع التحريك وأجزاء اخرى في المنتج. هذا أمر طبيعي.
- لأفضل النتائج، استعمل الثوم المفروم ناعماً بدلاً من الثوم المهروس لكي تتجنّب التصاقه بذراع التحريك المركزية.
- إذا كنت تستعمل البصل في وصفات الطهي في "آكتيفراي"، يُفضّل فرمها كشرائح ناعمة بدلا من تقطيعها، لكي تُطهى بسرعة. يجب أن تُفصل حلقات البصل قبل إضافتها الى مقلاة الطهي ويُحرّكوا تحريكاً سريعاً لكي يتم توزيعهم بشكل متساوٍ.
- لأطباقٍ اللحوم والطيور، أوقف تشغيل المنتج وحرّك المقلاة مرة أو مرتين أثناء الطهي حتى لا يجف الطعام في الأعلى وتتساوى السماكة في الطبق.
- تُحضّر الخضار بقطع صغيرة و تُحرّك بحجم المقلاة للتأكد من طهيها .
- هذا المنتج غير مناسب للوصفات التي تكثر فيها السوائل (مثلاً : الشوربة، الطهي بالصلصات...).



AR

اللحوم - الطيور

لإضافة النكهة للحوم و لحوم الطيور، يمكنك مزج بعض البهارات (مثل :"البابريكا" –الفلفل الحلو– والكاري، أعشاب معُطرة، زعتر...) مع الزيت.

	النـوع	الكـمية	الــزيـــت	وقت الطهي
قطع دجاج "نوجتس"	طازجة	١٢٠٠ جرام	بدون	٢٠ دقيقة
	مُثلّجة	١٢٠٠ جرام	بدون	٢٠ دقيقة
افخاذ الدجاج	طازجة	٣ قطع	بدون	٣٠ دقيقة
قطع دجاج "درامستيكس"	طازجة	٩ قطع	بدون	٣٥ دقيقة
صدر الدجا ج	طازجة	٩ صدور (حوالي ١٢٠٠ جرام)	بدون	٢٥ دقيقة
لفائف "سبرينجرول" الصينية	طازجة	١٢ قطعة صغيرة (لغاية ٣ سنتم سماكة)	ملعقة كاملة من الزيت	١٢ دقيقة
ضلع لحم الضأن	طازجة (سماكة ٢،٥ سنتم الى ٣ سنتم)	٨ قطع	ملعقة كاملة من الزيت	٢٠ دقيقة
لحم عجل مفروم	طازجة	٩٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	١٥ دقيقة
	مُثلّجة	٦٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	١٥ دقيقة
كراة اللحم	مُثلّجة	١٢٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٢٠ دقيقة
سجق	طازجة	٨ الى ١٠ (مثقوبة)	بدون	١٢ دقيقة

السـمـك - الـــمُـــحـــار

	النـوع	الكـمية	الــزيـــت	وقت الطهي
كلماري بالزبدة	مُثلّجة	٥٠٠ جرام	بدون	١٤ دقيقة
روبيان	مطهوة	٦٠٠ جرام	بدون	٨ دقائق
روبيان حجم كبير	مُثلّجة ومُذابة	٤٥٠ جرام	بدون	١٠ دقائق

البطاطس

	النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
سماكة التشييس العادية ١٠ ملم * ١٠ ملم الطول لغاية ٩ سنتم	طازجة	١٥٠٠ جرام **	ملعقة كاملة من الزيت	٤٥ دقيقة
		١٠٠٠ جرام**	٣/٤ ملعقة كاملة من الزيت	٣٨ دقيقة
		٧٥٠ جرام**	١/٢ ملعقة كاملة من الزيت	٣٢ دقيقة
		٥٠٠ جرام**	١/٣ ملعقة كاملة من الزيت	٢٦ دقيقة
		٢٥٠ جرام**	١/٥ملعقة كاملة من الزيت	٢٢ دقيقة
سماكة التشييس المُثلّجة ١٠ ملم * ١٠ ملم***	مُثلّجة	١٢٠٠ جرام	بدون	٤٠ دقيقة
		١٢٠٠ جرام	بدون	٢٧ دقيقة

* الأسلوب في المملكة المتحدة قطع التشييس تكون بسماكة ١٣ X ١٣ملم ، يرجى زيادة وقت الطهي قليلاً
** وزن البطاطس الغير مُقشّرة
*** الأسلوب الأمريكي ، قطع التشييس المُثلجة تكون رقيقة (٨ X ٨ ملم) تُطهى حسب الوقت المذكور مثل التشييس المُثلجة ١٠ X ١٠ ملم

أنواع أخرى من الخضار

	النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
كوسى	طازجة مقطعة	١٢٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت +١٥٠ مللتر ماء بارد	٣٠ دقيقة
فليفلة حلوة	شرائح طازجة مقطعة	١٠٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت +٢٥٠ مللتر ماء بارد	٢٥ دقيقة
فطر	شرائح	١٠٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٢٠ دقيقة
طماطم	طازجة مقطعة أرباع	١٠٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٢٠ دقيقة
بصل	طازجة مقطعة أرباع طازجة مقطعة حلقات	٧٥٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٣٠ دقيقة

تحضير الطعام

تجنباً لإتلاف المنتج، يُرجى التقيّد بكميات المكونات أو السوائل الواردة في كتاب وصفات الطهي.

لا تترك ملعقة القياس داخل مقلاة الطهي أثناء طهي الطعام.

AR

- افتح الغطاء - **fig 1**
- انزع الملعقة من داخل المقلاة.
- ضع الطعام في مقلاة الطهي، ووزّعه بالتساوي، مع التأكد من مراعاة التقيّد بكميات الحد الأقصى (انظر جدول الطهي صفحة ٢٥-٢٧)، واتبع إرشادات وصفة الطهي - **fig 7** . فلا تُغير كميات الطعام أو المكونات المستعملة.
- إملأ الملعقة بالكمية المحددة من الزيت (انظر جدول الطهي صفحة ٢٥-٢٧) ووزع الزيت بالتساوي على الطعام - **fig 8**.
- حرر المقبض واطويه بشكل تام في حاويته - **fig 9**.
- أغلق الغطاء.

الـــطـــهـــي

البدء بالطهي

يتمثّل المؤقت في شعار التغذية - fig 12

تُعلن إشارة المؤقت الصوتية عن انتهاء وقت الطهي . ويعرض المؤقت على الشاشة «00»، ويتوقف المنتج عن الطهي أوتوماتيكياً. لكي توقف المنتج نهائياً وبشكل تام، يجب أن تضغط على زر "تشغيل/توقف"

- اوصل السلك الكهربائي القابل للفك والتركيب بالمنتج، ثم اوصلة بالتيار بمقبس كهربائي مؤرض - **fig 15**
- اضغط على زر «تشغيل/توقف» : يصدر عن المنتج صوتاً تنبيهيا و يُعرض على الشاشة الرقمية – «00» - **fig 10**
- اضبط وقت الطهي باستعمال الزر «+/–» (انظر جدول الطهي صفحة ٢٥-٢٧)، يصدر عن المنتج صوت تنبيهي لمدة ثانية - **fig 11** ويبدأ الطهي بفضل حركة تيار الهواء الساخن في حجيرة الطهي.
- يظهر على الشاشة الرقمية الوقت الذي تم اختياره ، وتبدأ الساعة بالعد العكسي دقيقة بدقيقة - **fig 12**. انتقاء الوقت وما يُعرض منه على الشاشة الرقمية هو بالدقائق فقط والوقت الذي يُعرض تحت الدقائق هو بالثواني.
- في حال حصل خطأ في انتقاء الوقت ، أو إذا اردت الغاء الوقت المنتقى، اضغط على الزر «+/–» باستمرار لمدة ثانيتين ، ثم أعد الضبط مرة ثانية. للزيادة أو للنقصان استعمل الزر «+/–» .

إخراج الطعام

عندما يُفتح الغطاء ، يتوقف تيار الهواء الساخن عن الدوران.

إذا بقي الغطاء مفتوحاً لأكثر من ٣ دقائق، سوف يُلغى الضبط في المؤقت . أعد ضبط المؤقت.

- بمجرد انتهاء الطهي، ينطلق صوت المُنبّه، و يُعرض على الشاشة الرقمية الرمز «00» : ويتوقف المنتج أوتوماتيكياً عن الطهي . لوقف إشارة المُنبّه الصوتية ، إضغط على أحد أزرار التشغيل «تشغيل/توقف» - **fig 13**
- افتح الغطاء. - **fig 1**
- ارفع المقبض لحين سماعك صوت الإقفال "كليك" ، ارفع مقلاة الطهي التي فيها الطعام.

جـدول أوقـات الطـهـي

أوقات الطهي المدرجة أدناه، هي بمثابة إرشادات تقريبية فقط، وقد تختلف بحسب التتبيلة، أو الحجم أو الكمية المستعملة من البطاطس . وكذلك ، فإن قوة التيار الكهربائي لها تأثير أيضاً. يمكن زيادة كمية الزيت حسب المذاق الذي تريده . فإذا رغبت بالتشييس المقرمش، يمكن إضافة بضع دقائق لوقت الطهي.

- في حال حدوث حريق، افصل المنتج عن التيار أولاً، حاول إخماد الحريق بقطعة قماش رطبة.
- لا تحرك المنتج من مكانه عندما يكون مليئاً بالطعام الساخن.
- لا تغمر المنتج بالماء.

الطهي

- لا تُشغّل المنتج إذا كان فارغاً من الطعام.
- لا تملأ مقلاة الطهي بكمية طعام زيادة عن المعدل، يُرجى التقيد بالكميات التي ننصح بها .
- زُوّد هذا المنتج بجرس للتنبيه. صمم هذا الجرس خصيصاً لطهي التشيس، ولكننا ننصح باستعماله ايضاً عند طهي كميات كبيرة من الطعام ، ويجب نزعه عند طهي الوصفات التي تحتوي على السوائل.

وصف أجزاء المنتج

1 غطاء شفّاف
2 قفل للغطاء (X ٢)
3 ملعقة للقياس
4 زر تحرير ذراع التحريك
5 علامة الحد الأقصى للسوائل والتشيبس
6 ذراع التحريك القابلة للفك
7 حلقة التقليب
8 مقلاة للطهي من السيراميك قابلة للفك
9 زر تحرير المقبض
10 مقبض المقلاة
11 جسم المنتج
12 فلتر قابل للفك والتركيب
13 زر فتح الغطاء
14 شاشة رقمية
15 مفتاح تشغيل/توقف مع زر لتحرير المقبض
16 زر ضبط المؤقت +/– (بالدقائق)
17 سلك كهربائي قابل للفك والتركيب

إرشادات الإستعمال

قبل الإستعمال للمرة الأولى

تتمتع التقنية المقاومة لـ "آكتيفراي" بطلاء من السيراميك المقاوم للخدوش.

- لرفع الغطاء – بالضغط على أزرار الفتح (١٣) - **fig 1**، وادفع قفل الغطاء (٢) الى ناحية الخارج لإزالة الغطاء - **fig 2**.
- انزع ملعقة القياس.
- ارفع المقبض لحين سماعك صوت "كليك" حيث يقفل، لإزالة المقلاة - **fig 3**
- انزع ذراع التحريك بواسطة الضغط على زر تحريرها - **fig 4a**
- لنزع الحلقة، احمل الجانب الأيسر منها واضغط قليلاً على برغي التعليق على الجانب الأيمن لتحرير المشبك. افصل حزئي الحلقة واخرجها - **fig 5**
- انزع الفلتر القابل للفك والتركيب - **fig 14**
- جميع الأجزاء القابلة للفك يمكن تنظيفها في جلاية الصحون - **fig 6** أو يمكنك أيضاً تنظيفها بواسطة اسفنجة ناعمة وغير كاشطة مع القليل من سائل التنظيف.
- امسح جسم المنتج باستعمال قطعة قماش رطبة و قليل من سائل التنظيف.
- جفف بكل بعناية جميع الأجزاء قبل وضعها في مكانها الصحيح.
- ضع جزئي الحلقة المنفصلين الأيمن والأيسر على حافة مقلاة الطهي مع توسيطهما . ادفع الجزئين باتجاه بعضهما لإقفالهما ولحين سماعك صوت "كليك" حيث يقفل الجزئين على بعضهما .
- لإعادة تركيب ذراع التحريك ، ادفعها الى الأسفل لحين سماعك صوت "كليك" - **fig 4b**.
- خلال الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج بعض الرائحة : هذا لا يُشكل خطراً، وسوف تختفي هذه الظاهرة سريعاً . كما لا يؤثر ذلك على وظائف المنتج.

توصيات هامة

إرشادات للسلامة

AR

• يُرجى قراءة الإرشادات بعناية و الإحتفاظ بها في مكان آمن.
• لم يُصمم هذا المنتج ليعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام لاسلكي للتحكم عن بعد.
• من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة....).
• تأكد بأن قوة التيار عندك تتوافق مع القوة التي يتطلبها المنتج والمُبيّنة في لوحة التعريف بالمنتج، (تيار متردد).
• يرجى الأخذ في الإعتبار إختلاف المعايير الكهربائية بين بلد وآخر فإذا ما اردت استعمال المنتج في بلد غير الذي اشتريته منه، يجب فحص المنتج في مركز خدمة معتمد والتأكد من صلاحية تشغيله.
• صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط، إن أي استعمال احترافي أو أي استعمال خاطىء أو لا يتفق مع الإرشادات المرفقة، لن تتحمل الشركة المُصنّعة أية مسؤولية عن أية أعطال محتملة ، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
• يرجى قراءة إرشادات الإستعمال المرفقة، والإحتفاظ بها كمرجع للمستقبل.
• لقد صمم هذا الجهاز للاستعمالات المنزلية فقط .ولم يُخصص للاستعمالات المماثلة مثل:
– أماكن الطبخ المخصصة لطاقم الموظفين في المحلات و المكاتب
– و الأماكن المهنية الأخرى
– المزارع
– الاستعمالات من قبل عملاء الفنادق و النزلاء و أماكن الإقامة الأخرى
– أماكن مثل غرفة استقبال الضيوف.

التوصيل بالتيار الكهربائي

• لا تستعمل هذا المنتج إذا كان السلك الكهربائي التابع له تالفاً، أو إذا سقط المنتج أرضاً، و ظهرت عليه علامات العطب، أو انه لم يعد يعمل بكفاءة. في هذه الحالة، يجب عرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد.
• لا تستعمل وصلة كهربائية. وفي حال تحمّلت مسؤولية ذلك، استعمل فقط وصلة كهربائية في حالة جيدة ومناسبة للقوة التي يتطلبها المنتج.
• للموديلات المرفقة بسلك كهربائي قابل للفك والتركيب، لا يمكن استعمال سلك كهربائي آخر بديلاً عن السلك الكهربائي الأصلي.
• إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنّب الأخطار. ولا تحاول تصليح المنتج بنفسك.
• لا تترك السلك الكهربائي متدلياً.
• لا تفصل التيار عن المنتج بواسطة شد السلك الكهربائي.
• افصل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي : بمجرّد الإنتهاء من استعمال المنتج، أو تحريكه، وقبل القيام بالتنظيف والصيانة.

تشغيل المنتج

• يجب استعمال المنتج فوق سطح ثابت، مقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء.
• لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التّامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
• سوف يؤدي تشغيل المنتج الى تسخين المساحة المحيطة به. لا تلمس أسطح المنتج الحارة (الغطاء، الأجزاء المعدنية الظاهرة ..).
• لا تستعمل المنتج بالقرب من المواد القابلة للإحتراق (كالستائر)، ولا بالقرب من مصادر حرارية (فرن الغاز، أطباق التسخين .. الخ).

لتحضير وجباتك بنجاح حقيقي، تُقدّم ActiFry® family، النصائح و التعليمات على البطاطس وأنواع الزيت

البطاطس : توازن ومتعة يوماً بعد يوم !

البطاطس غذاء عظيم للأفراد في جميع مراحل العمر ، وهي مصدر ممتاز للطاقة وتحتوي على الفيتامينات. ويلعب الطقس دوراً هاماً في نموها وتعدد أنواعها ، حيث تتوفر أعداد هائلة من أنواع البطاطس ومن مختلف الأنواع : من حيث الشكل، الحجم، النكهة. فكل نوعية لها وقت حصاد مختلف، وحجم ولون معيّن، ونسبة الجودة والإستخدام في الطهي.

ما هي النوعية التي يجب استخدامها في ActiFry® family

كقاعدة عامة ، نقترح باستعمال نوعية من البطاطس الخاصة بعمل التشيبس. عندما تكون البطاطس جديدة القطاف، تكون نسبة الماء فيها عالية، لذلك ننصح بطهيها لبضع دقائق إضافية.

يمكن أن تُطهى التشيبس المُجلّدة في آكتيفراى العائلية أيضاً ، لأنها تكون نصف مطهوة بالزيت قبل التبريد، ولا لزوم لإضافة الزيت اليها عند الطهي.

أين يمكن أن تُخزّن البطاطس؟

أفضل مكان يمكن أن تخزّن فيه البطاطس ، حجرة صغيرة معتمة وباردة (الحرارة بين ٦ و ٨ درجات مئوية)، بعيداً عن الضوء.

كيف يجب تحضير البطاطس قبل وضعها في ActiFry® family؟

للحصول على أفضل النتائج، يجب التأكد من عدم التصاق قطع التشيبس مع بعضها بعضاً. آخذين في الإعتبار، غسل البطاطس قبل تقطيعها بواسطة السكين أو بواسطة أداة تقطيع البطاطس. يجب أن تكون قطع التشيبس متساوية الحجم لكي تنضج جميعها في نفس الوقت. تُغسل قطع التشيبس تحت الماء البارد لإزالة مادة النشاء منها قدر الإمكان.. تُجفف قطع التشيبس باستعمال منشفة عالية الإمتصاص. يجب تجفيف قطع التشيبس جيداً قبل وضعها في ActiFry® family ، وإلا فلن تصبح مقرمشة. وللتأكد من جفافها تُلف بورق المطبخ قبل الطهي. إذا ظهر البلل على الورق، يجب تجفيفها من جديد. تذكر بأن وقت الطهي للتشيبس قد يختلف بحسب الوزن والكمية المستعملة.

كيف يجب تقطيع البطاطس ؟

حجم قطع التشيبس يؤثر على كونها مقرمشة أو طرية. فكلما كانت قطع التشيبس رقيقة كانت مقرمشة وبالعكس، وكلما كانت قطع التشيبس سميكة تكون طرية من الداخل. يمكنك تقطيع البطاطس حسب المذاق الشخصي:

الطريقة الأمريكية : ٨ × ٨ ملم / رقيقة : ١٠ × ١٠ملم / عادية : ١٣ × ١٣ ملم

الطول : لغاية ٩ سنتم

في ActiFry® family ، ننصح بسماكة قطع التشيبس القصوى ١٣ × ١٣ ملم ، وبطول لغاية ٩ سنتم.

استعمل أنواع مختلفة من الزيوت التي تناسبك

يمكنك تغيير أنواع الزيت حسب رغبتك أو حسب حاجتك، اختر نوعاً مختلفاً من الزيت للطهي في كل مرة. فجميع الزيوت تحتوي – وبمختلف النسب – على المواد الغذائية التي تُتعبر اساسية في توازن الوجبات. ولكي تؤمن لجسمك ما يحتاجه من الغذاء، جرّب استعمال أنواع مُختلفة من الزيوت. مع ActiFry® family ، يمكنك استعمال مجموعة كبيرة من مختلف أنواع الزيت :

- الزيوت العادية : زيت الزيتون، زيت بزر العنب، زيت الذرة، زيت الفستق، زيت دوّار الشمس، زيت الصويا .
- الزيوت المنكّهة : الزيوت المُشرّبة بعطور الأعشاب، الثوم، الشّطة، الليمون...
- الزيوت المُتخصصة : زيت البندق*، زيت السمسم*، زيت البندق*، زيت الأفوكاتو*، زيت الأرغان*

(* الطهي حسب توجيهات الشركة المُصنّعة للزيت).

ملاحظة : بعض أنواع هذه الزيوت غير متوفر في المملكة المتحدة

لأن "آكتيفراي" العائلية تكتفي بكمية قليلة جداً من الزيت، فهي توفر لك جميع انواع الدسم الجيد الذي يحتاجه الجسم.

+ ActiFry® family !

مع "آكتيفراي"العائلية، وبحسب الزيت الذي تختاره، يمكنك عمل التشيبس بنوعية غذائية أفضل. وبحسب النكهة المُفضّلة لديك ، وما تبحث عنه، يمكنك إضافة ملعقة زيت اخرى من أجل تلك النكهة التي تريدها، ولكن ذلك سوف يزيد من كمية الدسم.

مع ActiFry® family يمكنك تحضير قطع التشيبس اللذيذة، والصحية للعائلة، وكما يحبها الجميع.

Tefal
المغذّية واللذيذة

AR

نبتكر من أجل صحتك

التغذية تعني الحصول على حمية متنوعة ومتوازنة، ولكن هذا ليس كل شيء، لأن التغذية هي أكثر من مُجرّد مكونات غذائية. وتؤثّر طريقة تحضير وطهي الطعام على قيمته الغذائية، كما تؤثر أيضاً تأثيراً كبيراً على مذاق الطعام وتركيبته (النكهة والتركيبة وغيرها).
فإذاً، التغذية هي أيضاً إختلاف في التكوين بين أساليب التحضير المختلفة وأواني الطهي المتوفرة هذه الأيام. آخذين في الإعتبار، أن– تيفال قد قامت بتطوير مجموعة من أواني الطهي تعتني بشكل خاص بالتغذية للوصول الى الكمال : هي أواني الطهي المُتخصصة، والتي تحافظ على القيمة الغذائية للمكونات وتُبرز المذاق الحقيقي لها.

تيفال هي الحل الأمثل

تقوم تيفال بتوظيف بحوثها الدؤوبة لتصنيع أواني الطهي التي توفر لك الحلول الكفيلة بالمحافظة على القيم الغذائية للطعام، مُعززة بالدراسات العلمية المتخصصة.

من أجل معلوماتك

كما كانت تيفال دائماً الشريك الأساسي في تحضير الطعام من حيث السرعة والدقة في الأداء، فهي عملياً، وبكل بساطة تزيد من المتعة أثناء الطهي.
يوماً بعد يوم، تساعدك مجموعة تيفال المغذّية واللذيذة، المشاركة في بهجة تحضير وجبات الحمية، والوجبات المتوازنة من خلال ما يلي :

- المحافظة على النوعية في مكونات الطعام التي هي أساس الحمية.
- تحديد استخدام الدهون
- إعادة اكتشاف الطعم الطبيعي و نكهة الطعام.
- التوفير في الوقت اللازم لتحضير الوجبات.

من بين هذه المجموعة من المنتجات، تُمكنك ActiFry® family من تحضير كيلوجرام ونصف من البطاطس المقلية (التشيبس) البيتية الصنع، بواسطة ملعقة واحدة فقط من الزيت المُفضّل لديك.

أهلاً بكم في عالم ActiFry® family !

تحضير البطاطس المقلية (التشيبس) بالطعم التقليدي الذي تحبه.!

يتميّز تشيبس البطاطس بأنه مُقرمش من الخارج وطري من الداخل، وذلك بفضل التقنية المُبتكرة لدينا : فذراع التحريك توزع الزيت بالتساوي، وتيارات متواترة من الهواء الساخن. وما عليك سوى تحضير المحتويات، الزيت، التوابل، الأعشاب والتتبيلة ... و اترك ActiFry® family لتقوم بالباقي.

٣٪ من الدسم فقط * : ملعقة واحدة من الزيت فقط (٢٠ مللتر) هي كافية !

ملعقة زيت واحدة فقط من الزيت الذي تختاره، كافية لتحضير كيلوجرام ونصف من البطاطس المقلية (التشيبس). يمكنك التأكد من استعمال الكمية الصحيحة، بفضل الملعقة المُدرّجة المرفقة مع المنتج.

* كيلوجرام ونصف من البطاطس، يتم تحضيرها، وتُقطّع على شكل أصابع بسماكة ١٠×١٠ ملم، وتُطهى لغاية ٥٥٪ من فقدان وزنها بـ ٢٠ مللتر من الزيت.

تشيبس و الكثير الكثير !

ActiFry® family تتيح لك طهي مجموعة عريضة من وصفات الطهي المختلفة.

- بالإضافة الى التشيبس والبطاطس، يمكنك تنويع وجباتك اليومية بالخضار، والطعام الهش، و اللحم المفروم والقريدس المقلي، الفواكهة وغير ذلك الكثير.

! ActiFry® family +

مُرفق مجاناً كتاب وصفات الطهي العائلية، الذي أُعد بواسطة أكبر الطهاة المُتخصصين بالتغذية.
حيث ستجد أساليب أخرى مبتكرة وممتعة لعمل التشيبس الذي تُحبه، بالإضافة الى الوصفات الصحية والوجبات الأساسية اللذيذة، وصولاً الى بعض وصفات الحلويات لجميع أفراد العائلة أيضاً !.

- ActiFry® family يمكنها طهي الطعام المثلج جيداً. فالطعام المثلج هو بديل جيد للمنتجات الطازجة. وهي عملية وتحافظ على المنتجات والنوعيات الغذائية وعلى المذاق.

مشـــــکلات	دلائل	راه حل
	چیپسها بسیار ضخیم هستند.	حداکثر ضخامت چیپس 13 x 13 میلی متر. می باشد. آنها را ریزتر ببرید.
	روغن کافی نمی باشد.	مقدار روغن را بیشتر کنید (به صفحه 8 تا 10 رجوع شود).
	فیلتر متراکم و انباشته است.	فیلتر را تمیز کنید.
چیپس در حین پخت میشکند.	مقدار بسیار زیاد است.	مقدار سیب زمینی را کم نموده و زمان پخت را تنظیم کنید.
	سیب زمینی به تازگی درو شده و بنابراین درصد رطوبت آن بالاست.	از انواع سیب زمینی که برای چیپس توصیه شده، استفاده نمائید.
غذا روی لبه قابلمه می ماند.	غذا در قابلمه بسیار زیاد است.	باید با مقدار مندرج در جدول پخت مطابقت داشته باشد. حلقه وارونه را جاسازی کنید. مقدار غذا را کم کنید.
	از حد ماکزیمم بالاتر رفته است.	مقدار را کاهش دهید.
مایع پخت روز پایه دستگاه ریخته است.	قابلمه یا پدال به اشتباه استفاده شده است.	از وضعیت صحیح پدال مطمئن شوید، در غیر اینصورت دستگاه را به مرکز خدمات مجاز نشان دهید.
	از حد ماکزیمم فراتر رفته است	حد ماکزیمم را مشاهده کنید. از کاربرد ActiFry برای پخت با مقدار مایع زیاد خودداری کنید.
صفحه LCD کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نشده است.	دستگاه را به برق وصل کنید.
	سرپوش باز است.	سرپوش باز است.
	دستگاه آغاز بکار نکرده است.	دکمه روشن / خاموش را فشار دهید.
صفحه LCD پیغام خطا (Er) را نشان می دهد.	دستگاه بطور صحیح کار نمی کند.	دستگاه را خاموش کنید. 10 ثانیه منتظر بمانید. دستگاه را روشن نموده و دکمه روشن/خاموش را فشار دهید. در صورتیکه LCD پیغام خطا را نشان دهد، دستگاه را به مرکز خدمات مجاز نشان دهید.
دستگاه بطور غیر عادی صدا میدهد.	مشکلی در کارکرد موتور دستگاه وجود دارد.	به مرکز خدمات مجاز رجوع کنید.

در صورت نیاز به اطلاعات یا داشتن مشکل، با مرکز خدمات فروش و کسب راهنمائی از متخصصین تماس حاصل فرمائید.

تلفن اطلاعات: UK - 1454 602 845

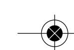
www.tefal.co.uk (01) 677 4003 - ROI

ابتدا حفاظت از محیط زیست!



- دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که قابل بازیافت میباشد.
- در محل جمع آوری زباله های محلی قرار دهید.





FA

نظافت آسان

دستگاه را تمیز کنید

• قبل از تمیز کردن، دستگاه را سرد نموده تا کاملا" سرد شود.
• با فشار بردکمه سرپوش را باز کنید - fig 1. و قفل سرپوش را بطرف خارج فشار دهید (2) تا سرپوش را بردارید - fig 2.
• دستگیره برداشتنی قابلمه را بلند کنید تا صدای کلیک را شنیده و قابلمه را بردارید - fig 3.
• با فشار بر دکمه بازکن، پدال را بردارید - fig 4a.
• برای برداشتن حلقه، دو طرف حلقه را با فشار آرام بر سمت راست جدا کنید. سپس حلقه را آزاد کنید - fig 5.
• فیلتر جداشدنی را بردارید - fig 14.
• کلیه قسمتهای جداشدنی قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی هستند - fig 6 یا میتوانند با اسفنج نرم و مایع ظرفشوئی تمیز شوند.
• بدنه دستگاه را با اسفنج نمناک و کمی مایع ظرفشوئی تمیز کنید.
• قبل از قرار دادن قسمتها در جای خود، آنها را با دقت خشک کنید.
• ما ضمانت میکنیم که قابلمه برداشتنی با مقررات مواد مورد تماس با غذا ، سازگار است.
• قابلمه دارای یک پوشش طبیعی است که مقاومت بالا داشته، با دوام و ضد خراش است.
• در صورتیکه غذا به پدال یا قابلمه چسبیده شود، آنها (قابلمه بازیافت و دارای پوشش سرامیکی، کاملا" ضد خراش) را قبل از تمیز کردن در آب گرم قرار دهید.

از قرار دادن دستگاه در آب اکیدا" خودداری کنید.

از استفاده از محصولات زبر یا ساینده برای نظافت خودداری کنید.

فیلتر برداشتنی باید مرتب تمیز گردد.

برای اطمینان از کیفیت قابلمه و عمر طولانی آن، از کاربرد وسایل فلزی اکیدا" خودداری کنید.

نکاتی در خصوص مشکلات...

مشـــکـلات	دلائل	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دستگاه بطور مناسب روشن نمیشود.	از اتصال مناسب دستگاه مطمئن شوید.
	شما دکمه روشن/خاموش را فشار نداده اید.	دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.
	شما کلید روشن/خاموش را فشار داده اید ولی دستگاه کار نمیکند.	سرپوش را ببندید.
	دستگاه گرم نمیشود	دستگاه را به یک مرکز خدمات مجاز نشان دهید.
	پدالها نمی چرخند	از قرار گرفتن صحیح پدال در جای خود مطمئن شوید، در غیر اینصورت آنرا به یک مرکز خدمات مجاز برسانید.
پدال در جای خود نمی ماند.	پدال قفل نمی شود.	جای پدال را عوض کنید تا صدای کلیک را بشنوید.
پخت غذا بطور یکنواخت نیست.	شما از پدال استفاده نکرده اید.	آنرا در جای خود قرار دهید.
	غذا بطور یکنواخت بریده نشده است.	غذا را یکجور ببرید.
	چیپس ها یکنواخت بریده نشده اند.	چیپس را یکجور ببرید.
	پدال بطور صحیح تنظیم شده اما نمی چرخد.	دستگاه را به یک مرکز خدمات مجاز بفرستید.
چیپس به اندازه کافی ترد نشده است.	شما از انواع سیب زمینی که برای چیپس توصیه شده، استفاده نمی کنید.	از انواع سیب زمینی که برای تهیه چیپس توصیه شده، استفاده نمائید.
	سیب زمینی به اندازه کافی شسته و یا کاملا" خشک نشده است.	سیب‌زمینی را برای‌مدت‌طولانی‌شسته‌تا نشاسته‌کاملا" گرفته‌شود، سپس‌قبل از پختن‌کاملا" خشک‌نمائید.

دسر

	نــوع	مقدار	روغن	زمان پخت
موز	تکه شده	700 گرم (7 موز)	1 قاشق روغن + 1 قاشق سکر قهوه ای	6 دقیقه
	بسته بندی شده در فویل	3 موز	بدون	20 دقیقه
سیب	نیمه بریده شده	5	1 قاشق روغن + 1 قاشق سکر	12 دقیقه
گلابی	تکه شده	1500 گرم	2 قاشق سکر	12 دقیقه
آناناس	تکه شده	2	2 قاشق سکر	17 دقیقه

مواد غذایی منجمد

	نــوع	مقدار	روغن	زمان پخت
راتاتوللی*	یخ زده	1000 گرم	بدون روغن	32 دقیقه
پاستا وماهی*	یخ زده	1000 گرم	بدون روغن	22 دقیقه
سرخ شده*	یخ زده	1000 گرم	بدون روغن	30 دقیقه
کلم پیچ سرخ شده*	یخ زده	1000 گرم	بدون روغن	25 دقیقه
پاستا کاربونارا*	یخ زده	1000 گرم	بدون روغن	20 دقیقه
باییلا*	یخ زده	1000 گرم	بدون روغن	20 دقیقه
برنج کانتونی*	یخ زده	1000 گرم	بدون روغن	20 دقیقه
فقط گوشت تند	یخ زده	1000 گرم	بدون روغن	15 دقیقه

* در انگلیس موجود نمی باشد

نکات پخت با ActiFry

- هنگام پخت چیپس در قابلمه، از اضافه کردن نمک خودداری کنید. نمک را در پایان پخت و خارج کردن چیپس از دستگاه اضافه نمائید.
- هنگام اضافه کردن گیاهان خشک و چاشنی به ActiFry، آنها را با مقداری روغن یا مایع مخلوط کنید. اگر شما سعی کنید که آنها را مستقیما" در قابلمه بپاشید، این ذرات با هوای داغ دستگاه ورم میکنند.
- دقت بفرمائید که چاشنی با رنگ تند و نیز غذا با رنگ تند مانند گوجه فرنگی موجب لکه دار شدن پدال و قسمتهائی از دستگاه میگردد. این امری عادی است.
- برای کسب بهترین نتایج، از سیر خردشده ریز بجای سیر له شده استفاده کنید تا از چسبیدن به پدال اجتناب شود.
- در صورت استفاده از پیاز در دستور غذای ActiFry، بهتر است که پیاز ریز خرد شود در عوض برش های بزرگ، چون بهتر پخته میشود. پیاز را قبل از اضافه کردن به قابلمه، جدا کنید و با سرعت بهم بزنید چون بطور مساوی پخش میشود.
- برای پخت گوشت و مرغ، دستگاه را خاموش نموده وقابلمه را یک یا دو بار در طول پخت بهم بزنید تا غذا خشک نشده و بطور مساوی پهن میشود.
- این سبزیجات برای غذاهائی با مایع زیاد (مانند سوپ ، سس آشپزی) مناسب نمیباشد.

گوشت قرمز – گوشت مرغ

برای افزودن چاشنی به گوشت، فلفل (فلفل قرمز، کاری، گیاهان مخلوط، آویشن، برگ خشک برگیو) را با روغن مخلوط نمائید.

	نـوع	مقدار	روغن	زمان پخت
ناگت مرغ	تازه	1200 گرم	بدون	20 دقیقه
	یخ زده	1200 گرم	بدون	20 دقیقه
پای مرغ	تازه	3	بدون	30 دقیقه
ران مرغ	تازه	9	بدون	35 دقیقه
سینه مرغ (بدون استخوان)	تازه	9 سینه (حدود 1200 گرم)	بدون	25 دقیقه
ساندویچ تخم مرغ	تازه	12 عدد کوچک	1 قاشق روغن	12 دقیقه
تکه گوشت بره	تازه (تکه های پهن 2,5 سنتیمتر)	8	1 قاشق روغن	20 دقیقه
گوشت بره چرخ کرده	تازه	900 گرم	1 قاشق روغن	15 دقیقه
	یخ زده	600 گرم	1 قاشق روغن	15 دقیقه
تکه های گرد گوشت بره	یخ زده	1200 گرم	1 قاشق روغن	20 دقیقه
سوسیس	تازه	8 تا 10 (میخ کوچک)	–	12 دقیقه

ماهی – حلزون

	نـوع	مقدار	روغن	زمان پخت
هشت پا خمیری	یخ زده	500 گرم	بدون روغن	14 دقیقه
میگو	پخته شده	600 گرم	بدون روغن	8 دقیقه
شاه میگو	یخ زده وآب شده	450 گرم	بدون روغن	10 دقیقه

FA

سیب زمینی

	نــوع	مقدار	روغن	زمان پخت
اندازه استاندارد چیپس 10 میلی متر x 10 میلی متر بطول 9 سانتی متر *	تازه	1500 گرم **	1 قاشق روغن	45 دقیقه
		1000 گرم **	3/4 قاشق روغن	38 دقیقه
		750 گرم **	1/2 قاشق روغن	32 دقیقه
		500 گرم **	1/3 قاشق روغن	26 دقیقه
		250 گرم **	1/5 قاشق روغن	22 دقیقه
اندازه استاندارد چیپس منجمد 10 میلی متر x 10 میلی مترمیلیمتر ***	منجمد	1200 گرم	بدون	40 دقیقه
		750 گرم	بدون	27 دقیقه

* چیپسهای ضخیم تر به سبک انگلیسی را به اندازه 13 میلی متر x 13 میلی متر برش داده و زمان پخت را کمی افزایش دهید.

** وزن سیب زمینی های پوست کنده نشده.

*** چیپسهای منجمد باریک به سبک آمریکائی 8 میلی متر x 8 میلی متر را در زمانی مانند چیپسها منجمد 10 میلی متر x 10 میلی متر.

سایر سبزیجات

	نــوع	مقدار	روغن	زمان پخت
کدو سبز	تکه های تازه	1200 گرم	1 قاشق روغن +150 میلی لیتر آب سرد	30 دقیقه
فلفل	تکه های تازه	1000 گرم	1 قاشق روغن +250 میلی لیتر آب سرد	25 دقیقه
قارچ	تازه بشکل مربع	1000 گرم	1 قاشق روغن	20 دقیقه
گوجه فرنگی	تازه بشکل مربع	1000 گرم	1 قاشق روغن	20 دقیقه
پیاز	تازه بشکل حلقه های درگ	750 گرم	1 قاشق روغن	30 دقیقه

آماده کردن غذا

برای اجتناب از خراب کردن دستگاه شما، لطفا" مقدار مواد و مایعات داده شده در دستورالعمل و کتاب دستور غذا را رعایت کنید.

از رها کردن قاشق اندازه گیری در قابلمه در حین پخت غذا خودداری کنید.

- سرپوش را باز کنید - **fig 1**
- از رها کردن قاشق در قابلمه خودداری کنید.
- مواد غذائی را در قابلمه پخت قرار دهید و همیشه به حداکثر مواد (طبق جدول پخت در صفحه 34 تا 37) و دستور العمل غذا توجه کنید - **fig 7** – مقدار یا مواد لازم را تغییر ندهید.
- قاشق را از مقدار لازم روغن پرکنید (به جدو.ل پخت صفحه تا 10 رجوع کنید) و مواد را به آرامی در قاشق بریزید - **fig 8**.
- دسته را باز کرده و در جای خود قرار دهید - **fig 9**.
- سرپوش را ببندید.

FA

پخت

پخت را شروع کنید

- سیم برق جداشدنی را به دستگاه وصل نموده و به یک پریز برق زمینی اتصال دهید. **fig 15 -**
- دکمه روشن/خاموش را فشار دهید؛ از دستگاه صدائی خارج می شود و صفحه، "00" را نمایش میدهد - **fig 10**.
- زمان پخت را با دکمه +/– تنظیم کنید (به جدول پخت صفحه 34 تا 37 رجوع کنید)، صدائی از دستگاه خارج میشود - **fig 11** و پخت، حرکت هوای داغ به محفظه پخت را نشان میدهد.
- زمان انتخاب شده نمایش داده میشود و ساعت، شمارش معکوس دقیقه به دقیقه آغاز میکند - **fig 12**. انتخاب و نمایش زمان نمایش به دقیقه نمایش داده میشود و تنها زمان زیر دقیقه، ثانیه است.
- در صورت خطا یا حذف زمان انتخاب شده، دکمه +/– را برى 2 ثانیه به پائین فشار دهید و زمان پخت را با دکمه +/– مجددا" انتخاب، افزایش یا کاهش دهید.

تایمر با لوگو تغذیه نمایش داده میشود - fig 12.

تایمر پایان پخت را علامت میدهد. نمایش تایمر "00" را نشان داده و دستگاه بطور اتوماتیک، پخت را خاتمه میدهد.
برای خاموش کردن دستگاه بطور کامل، شما باید دکمه on/off را فشار دهید.

غذا را بردارید

بازکردن سرپوش، جهش هوای داغ را خاتمه میدهد. اگر سرپوش بیش از 3 دقیقه باز بماند، تایمر کنسل میشود.
تایمر را دوباره تنظیم کنید.

- هنگام کامل شدن پخت، تایمر صدا میدهد و "00" را نشان میدهد: دستگاه بطور اتوماتیک، پختی را که شما آماده کرده اید متوقف میکند. با فشار بر یکی ار دکمه های +/–، صدا را خاموش کنید - **fig 13**.
- سرپوش را بازکنید - **fig 1**.
- دستگیره را بلند کنید تا جائیکه صدای کلیک دهد تا قابلمه و غذا را بردارید.

زمان پخت

زمان پخت به عنوان یک راهنما عمل میکند و میتواند براساس فصل غذا، اندازه، مقدار و ذائقه افراد و نیز ولتاژ سیستم نیروی برق تغییر کند. مقدار روغن میتواند با توجه به طعم و نیاز افزایش یابد. در صورتیکه چیپس ترد میخواهید، میتوانید چند دقیقه بیشتر به پخت اضافه کنید.



پخت

• از کار دستگاه هنگامی که خالی است اکیدا" خودداری کنید.
• از پرکردن بیش از حد قابلمه با مقادیر توصیه شده اکیدا" خودداری شود.
• دستگاه شما با یک حلقه غلتان تنظیم شده است. این حلقه مخصوصا" برای پخت چیپس طراحی شده است. هرچند ما توصیه می کنیم که شما هنگام استفاده از حداکثر مقدار غذا از آن استفاده نمائید. این حلقه باید برای غذاهای حاوی مایعات برداشته شود.

شرح دستگاه

1 سرپوش شفاف
2 قفل سرپوش (X ۲)
3 قاشق اندازه گیری
4 دکمه رهاکردن پدال
5 ظرفیت ماکزیمم برای مایعات و چیپسها
6 پدال مخلوط کردن متحرک
7 حلقه غلتان
8 قابلمه متحرک با پوشش سرامیک
9 آزادکن دستگیره
10 دستگیره قابلمه
11 بدنه
12 فیلتر برداشتنی
13 دکمه بازکردن سرپوش
14 صفحه LCD
15 دکمه روشن/خاموش دکمه رهاکردن دستگیره
16 دکمه تنظیم تایمر +/− (در دقیقه)
17 سیم برق جداشدنی

دستور العمل استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار

قابلمه با تکنولوژی مقاوم ActiFry، پوشش سرامیکی داشته و دارای مقاومت بالا در برابر خراش است.

• برای بازکردن سرپوش – با فشار بر دکمه بازکن سرپوش(13) سرپوش را باز کنید **fig 1 -** و قفل سرپوش (2) را بطرف خارج فشار داده تا سرپوش برداشته شود **fig 2 -**.
• قاشق اندازه گیری را بردارید.
• برای برداشتن قابلمه، دستگیره متحرک قابلمه را برداشته تا صدای کلیک در حال قفل شدن شنیده شود **fig 3 -**.
• با فشار بر دکمه رها کن، پدال را بردارید **fig 4a -**.
• برای برداشتن حلقه، قسمت چپ حلقه را نگهدارید و بر روی گیره ایمنی سمت راست حلقه فشار کمی وارد کنید و بیرون بکشید **fig 5 -**.
• فیلتر جداشدنی را بردارید **fig 14 -**.
• کلیه قسمتهای جداشدنی قابل شستشودر ماشین ظرفشوئی هستند **fig 6 -** یا با یک اسفنج نرم و مقداری مایع تمیز کنید.
• بدنه دستگاه را با یک اسفنج مرطوب و کمی مایع شوینده تمیز کنید.
• قبل از قرار دادن همه چیز در جای خود، آنها را با دقت خشک کنید.
• حلقه جدا شده را روی لبه قابلمه و اجزاء را در مرکز قرار دهید. قسمتهای چپ و راست را با هم فشار دهید تا بهم خورده شوند.
• موقعیت پدال را تغییر داده تا صدای کلیک شنیده شود **fig 4a -**.
• هنگام استفاده برای اولین بار، دستگاه بوی بی ضرر ساطع می کند. این عمل هیچگونه تاثیری روی استفاده از دستگاه نداشته و بزودی محو میگردد.

توصیه های مهم

دستورالعملهای ایمنی

- دستورالعمل دفترچه را با دقت مطالعه نموده و دردسترس نگهدارید.
- این دستگاه برای کار کردن به تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور نیازی ندارد.
- برای حفظ ایمنی شما، این محصول از استاندارد و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذائی، محیط زیست، ......) برخوردار است.
- از تطابق ولتاژ منبع برق رسانی با شدت جریان برق مندرج روی دستگاه (جریان متناوب) مطمئن شوید.
- با وجود استانداردهای مختلف، در صورتیکه دستگاه در کشوری غیر از محلی که خریداری شده استفاده می شود، جهت بازرسی به مرکز خدمات مجاز مراجعه نمائید.
- این دستگاه برای استفاده داخلی طراحی شده و در صورت هرگونه استفاده تجاری، کاربرد نادرست و غیر منطبق با راهنمای دستگاه، تولیدکننده عاری از هرگونه مسئولیتی بوده و گارانتی کنسل خواهد شد.
- استفاده از این دستگاه صرفا" برای مصرف خانگی خواهد بود.

  استفاده از دستگاه موارد ذیل را پوشش نداده و ضمانتی را در برنخواهد داشت:
  - آشپزخانه کارکنان در مغازه، دفاتر و سایر محیط های کار؛
  - خانه مزارع
  - توسط مشتری در هتل، متل و سایر مکانهای مسکونی
  - صرف صبحانه بر روی تخت

FA

اتصال به منبع برق رسانی

- در صورت خرابی سیم رابط یا سقوط دستگاه و خسارت قابل رویت یا کارکردن غیرعادی، از دستگاه استفاده نکنید. در صورت ایجاد این مسئله، دستگاه باید به مرکز خدمات مجاز ارسال شود.
- از سیم رابط استفاده نکنید. در صورت انجام این کار و تقبل این مسئولیت، از سیم رابطی که در شرایط خوب و سازگار با برق دستگاه است، استفاده کنید.
- برای مدلها و سیمهای برق جداشدنی، فقط از سیم برق اصل استفاده کنید.
- سیم برق در صورت خرابی باید توسط تولیدکننده، مرکز خدمات پس از فروش یا شخص واجد شرایط تعویض گردد تا از هرگونه خسارت اجتناب شود. شخصا" از بازکردن دستگاه اکیدا" کنید.
- از آویزان بودن برق خودداری کنید.
- از کشیدن سیم برق برای خوش کردن دستگاه خودداری کنید.
- جهت استفاده، حرکت، یا تمیز کردن، همیشه دستگاه را خاموش نمائید.

عملکرد

- دستگاه را روی سطح صاف، محکم، مقاوم در برابر حرارت و دور از ترشح آب استفاده نمائید.
- از کاربرد این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد. با نظارت بر کودکان، میتوان از بازی نکردن آنها با وسیله مطمئن شد.
- حرارت بدنه دستگاه در زمان استفاده افزایش یافته و موجب سوختگی می گردد. از دست زدن به سطوح داغ دستگاه (سرپوش، قسمتهای فلزی قابل رویت) خودداری نمائید.
- از کاربرد دستگاه در نزدیکی مواد آتشزا (پرده، درپوش) یا منابع گرمازای خارجی (منبع گازسوز، دستگاه گرم کردن غذا) خودداری نمائید.
- بهنگام آتش سوزی، دستگاه را خاموش نموده و با استفاده از حوله نمناک، شعله را خاموش کنید.
- از حرکت دستگاه بهنگامی که پر از غذای داغ است اکیدا" خودداری کنید.
- از فرو بردن دستگاه در آب اکیدا" خودداری نمائید!

تهیه غذای شما با موفقیت، ActiFry family جزئیات سیب زمینی و روغن را به شما میدهد.

سیب زمینی: توازن و لذت هرروز!

سیب زمینی یک غذای مهم برای هرکسی در هر سنی است. سیب زمینی منبع انرژی و ویتامین است. با توجه به گوناگونی انواع آن، آب و هوا و روش کاشت، انواع سیب زمینی وجود دارد: شکل، اندازه و طعم. هریک از آنها از لحاظ فصل، محصول، اندازه، رنگ، نگهداری و پخت، مشخصه خود را دارد. بنابراین نتیجه پخت با توجه به منشا و فصل متفاوت است.

از چه نوع سیب زمینی باید در ActiFry family استفاده کرد؟

معمولا" توصیه می شود که سیب زمینی مخصوص چیپس استفاده شود. برای سیب زمینی ها تازه که دارای مقدار زیادی آب هستند، توصیه میکنیم که برای چند دقیقه بیشتر آنها را سرخ کنید.

با ActiFry family، منکان پخت چیپس های یخ زده وجود دارد. بدلیل آنکه آنها قبلا" سرخ شده اند، نیاز به اضافه کردن روغن نیست.

سیب زمینی در کجا باید نگهداشته شود؟

بهترین جا برای نگه داشتن سیب زمینی، زیرزمین یا یک گنجه سرد (بین 6 و 8°C) می باشد.

چگونه سیب زمینی را برای استفاده از ActiFry family آماده کنیم؟

برای رسیدن به بهترین نتیجه، شما باید مطمئن باشید که چیپسها بهم نچسبیده باشند. برای اینکار توصیه می شود که سیب زمینی را قبل از بریدن، شسته و یکبار دیگر پس از برش دادن بشوئید تا جائیکه آب کاملا" تمیز باشد. این کار موجب می شود که آب کاملا" خارج شده باشد. چیپسها را با حوله چای با جذب بالا کاملا" خشک نمائید. چیپسها قبل از آنکه در دستگاه گذاشته شود، باید کاملا" خشک باشد. بخاطر داشته باشید که زمان پخت چیپسها برطبق وزن و تعداد آنها متفاوت است.

چگونه سیب زمینی باید برش داده شود؟

اندازه چیپس تاثیر زیادی بر ترد یا نرم بودن آن دارد. هرچه نازک تر باشد، ترد بودن به مراتب بیشتر است و بالعکس. هرچه ضخیم تر باشد، وسط آن نرم تر خواهد بود. بستگی به خواست شما دارد، شما میتوانید برش چیپسها و متعاقبا" زمان پخت را تغیر دهید:

سبک باریک آمریکائی: 8 x 8 میلیمتر استاندارد: 10 x 10 میلیمتر

ضخیم: 13 x 13 میلیمتر بلندی: تا تقریبا" 9 سنتیمتر در ActiFry family حداکثر ضخامت چیپس 13 x 13 میلیمتر و بلندی حدود 9 سنتیمتر می باشد.

روغن را به میزان دلخواه تغییر دهید

برطبق سلیقه و نیازهای مختلف، نوع روغن را تغییر دهید. هر زمان که پخت میکنید، نوع روغن را تغییر دهید. تمام آنها در مقادیر مختلف شامل مواد مغذی هستند که برای رژیمهای مختلف بسیار لازم است. برای تامین مواد لازم برای بدن، نوع روغن را تغییر دهید. با دستگاه ActiFry family میتوانید از انواع روغن استفاده کنید:

- روغن استاندارد، زیتون، یونجه، هسته انگور، ذرت، بادام زمینی، آفتاب گردان، سویا
- روغن طعم دار: القاء شده با گیاهان، سیر، فلفل، لیمو ...
- روغن مخصوص: فندق، کنجد، بادام، اوکادو، اورغان (زمان پخت برطبق تولیدکننده) .

تبصره: برخی روغنها در انگلیس موجود نمی باشد.

دلیل آن استفاده کم در حین پخت است. ActiFry family امکان حفظ چربی خوب و انرژی زا را فراهم میکند.

ActiFry family +

و انتخاب روغن از طرف شما، چیپس شما از استاندارد مغذی برخوردار است. برطبق مزه و آنچه شما بدنبال آن هستید، میتوانید از قاشق روغن بیشتر برای مزه آن استفاده کنید. اما این کار موجب افزایش چربی می شود.

با ActiFry family، چیپس خوش طعم و سالم برای خانواده خود بعنوان یک خوراک لذت بخش درست کنید!

Tefal

مغذی و خوشمزه

نوآوری برای سلامتی شما

نوآوری قطعا" برای ایجاد پرهیز متعادل و متنوع است. اما فقط توازن و تعادل نیست، بدلیل آنکه تغذیه بسیار بیشتر از مواد بکار رفته است. روش پختن نقش مهمی در ایجاد دگرگونی در تغذیه و ساختار دارد (طعم، ترکیب و غیره).
و دستگاههای آشپزی نیز در ظرفیت، مانند هم نیستند. توسعه تفال، وقف تغذیه برای لذت بیشتر شده است: وسایل مبتکر که قوت غذا را بطول کامل نگهداشته و طعم واقعی مواد را حفظ میکند.



FA

تفال، سرمایه گذاری قابل توجهی برای تحقیق در ایجاد دستگاهی با کارائی بی همتا و مغذی، پیرو مطاعات علمی فراهم مینماید.

باستحضار شما میرساند

تفال همیشه شریک در تهیه غذا بوده است، تفال، سریعتر همراه با کاربرد بیشتر، غذا را تهیه میکند، بعلاوه، سرگرمی برای شما ایجاد میکند.
خوراک خوشمزه تفال هرروز به شما کمک میکند که لذت آشپزی و رژیم غذایی متعادل را با موارد ذیل تقسیم کنید:

- حفظ کیفیت مواد مورد استفاده که برای رژیم شما بسیار مهم است،
- محدود کردن استفاده از چربی،
- بازگشت به چاشنی و طعم سنتی،
- پائین بردن زمان تهیه غذا،

در محدوده محصولات، میتوان با ActiFry® family ، چیپس خانگی را با 1,5 کیلوگرم سیب زمینی و یک فنجان روغن تهیه نمود.

به دنیای ActiFry® family خوش آمدید!

چیپس های سنتی و خوشمزه با روش دلخواه خود تهیه کنید

چیپسها در خارج از مرکز برشته و در مرکز نرم میباشند. با تشکر از تکنولوژی منحصر بفرد ما: قاشق مخلوط کن که روغن و هوای داغ را بطور مساوی پخش میکند. مواد، روغن، گیاهان و چاشنی را انتخاب کنید و بقیه کار را به ActiFry® family بسپارید.

فقط ۳٪ چربی*: ۱ قاشق (20 میلی لیتر) روغن کافی است!

فقط با 1 قاشق روغن میتواند 1,5 کیلو چیپس تهیه کنید. با تشکر از قاشق اندازه گیری دستگاه که دقیقا" همان مقدار روغنی است که نیاز دارید.

*1,5 کیلو چیپس تازه با مقطع عرضی 10 x 10 ، با از دست دادن 55% وزن و 20 میلی لیتر روغن.

چیپس بعلاوه چیزهای دیگر!

ActiFry® family به شما در پخت دستور غذاهای گوناگون کمک میکند.

- علاوه بر چیپس و سیب زمینی، شما میتوانید غذای روزانه را با سبزیجات ترد، گوشت ترد و لذیذ، میگو ترد، میوه و چیز های دیگر عوض کنید.

ActiFry® family +

بهمراه کتاب دستور غذای خانواده تدوین سرآشپزهای بزرگ و متخصص تغذیه.شما عقاید اصل و جدید برای "چیپس با نظر خود" ، "غذاهای مغذی و سالم" و دسرهای خوشمزه که با خانواده خود تهیه کنید.

- ActiFry® family ، غذاهای منجمد را نیز بخوبی می پزد و این یک انتخاب مناسب برای تولید تازه است. غذای منجمد یک مورد کاربردی بوده که کیفیت مغذی بودن و طعم غذا را حفظ میکند.



